Поваренок

Необычные блюда из КАРТОФЕЛЯ

Необычные блюда из картофеля

Содержание

4. Деревенский суп
5. Картофельно-морковный суп-пюре
6. Уха
7. Суп картофельный с рыбой
8. Бульон с пельменями и картофелем
9. Суп картофельный с мясными фрикадельками
10. Картофельные галушки
11. Пикантный картофель
12. Картофель с пармезаном
13. Телячья грудинка с картофелем
14. Жаркое в горшочке
15. Запеканка из картофеля и квашеной капусты
16. Картофель, жаренный с огурцами
17. Картофель, запеченный с грибами
18. Овощная закуска
19. Картофель с печенью
20. Свинина, запеченная с картофелем и морковью
21. Котлеты картофельные
22. Картофельные драники
23. Зразы картофельные
24. Картофель по-пхеньянски
25. Салат «Старорусский»
26. Фаршированный картофель
27. Салат из молодого картофеля
28. Салат «Мимоза»
29. Салат «Оливье»
30. Салат из картофеля и редиса
31. Картофель фри

Деревенский суп

- *250 г говядины*
- *2 клубня картофеля*
- *3 ст. л. ячневой крупы*
- *50 г кукурузы*
- *100 г зеленого горошка*
- *1 помидор*
- *50 г сельдерея*
- *1/2 моркови*
- *2 ст. куриного бульона*
- *1 ст. л. растительного масла*
- *1 лавровый лист*
- *перец душистый горошком*
- *соль*
- *1 луковица*

Для приготовления заправочного супа можно использовать бульон из телятины. Такой отвар обладает приятным вкусом, но малоэкстрактивен и недостаточно прозрачен.

В кастрюлю налейте растительное масло, добавьте лавровый лист, душистый перец. Когда масло нагреется, опустите туда нарезанную небольшими кусочками говядину и жарьте до готовности.
Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками.

Картофель, морковь и помидор измельчить.
Когда говядина будет готова, введите куриный бульон и дайте смеси закипеть. Затем добавьте в суп нарезанные овощи, ячневую крупу, измельченный сельдерей, все посолите.
За 5 мин до окончания варки в суп добавьте зеленый горошек и кукурузу.

Картофельно-морковный суп-пюре

- *1 клубень картофеля*
- *4 моркови*
- *1 луковица*
- *2 ч. л. муки*
- *3 ст. л. сливочного масла*
- *2 стакана куриного бульона*
- *200 г сливок*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Морковь очистите и нарежьте кружочками.
Репчатый лук очистите от шелухи, нарежьте кубиками и выложите в тарелку.
На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте сначала морковь, а затем лук. Когда овощи будут готовы, добавьте муку.
Картофель очистите и нарежьте небольшими кусочками.

Нарезанные овощи переложите в кастрюлю, залейте куриным бульоном и варите до готовности.
Готовый суп немного остудите и измельчите в блендере, после чего добавьте теплые сливки, посолите, поперчите, все еще раз перемешайте и подавайте к столу.

Чтобы суп-пюре имел необходимую густоту, его можно заправить размоченным в бульоне мякишем белого хлеба, протертым через мелкое сито.

Уха

- *150 г щуки*
- *150 г филе сома*
- *5 маленьких клубней картофеля*
- *2 небольшие луковицы*
- *50 г сливочного масла*
- *соль*
- *душистый перец горошком*
- *лавровый лист*

Сварить бульон из щуки с добавлением лаврового листа и душистого перца.
Бульон процедить, картофель и лук очистить и вымыть.
Филе сома нарезать мелкими кусочками. Картофель и лук опустить в кипящий бульон, после повторного закипания убавить огонь и варить 3—5 минут.
Добавить филе сома, кусочки отваренной щуки и сливочное масло, посолить. Через 8—10 минут готовую уху разлить по тарелкам, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Не рекомендуется использовать для приготовления рыбного бульона голову карпа — он будет горчить.

Суп картофельный с рыбой

Картофель, отваренный в подсоленной воде, лучше сохраняет вкусовые качества и питательные вещества.

- *600 г свежей рыбы (филе с кожей без костей)*
- *12—14 картофелин (1,2 кг)*
- *100 г моркови*
- *30 г петрушки (коренья)*
- *2 луковицы*
- *25 г томата-пюре*
- *30 г маргарина*
- *1/4 л рыбного бульона*
- *соль*
- *зелень укропа или петрушки*

Специи

- *лавровый лист*
- *перец горошком*

Подготовленную рыбу нарезать кусочками и варить с кореньями, специями и солью 7—10 минут. Картофель нарезать кубиками, морковь, петрушку, лук — мелкими кубиками и пассеровать с добавлением томата. В кипящий рыбный бульон положить нарезанный кубиками картофель, пассерованные с томатом-пюре морковь, петрушку, лук и варить 10—15 минут, затем добавить специи, соль и варить до готовности. При подаче в тарелку положить кусочки отварной рыбы. Суп посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки. Суп можно готовить без томата.

- *1 л бульона*
- *300 г говяжьего фарша*
- *2 стакана муки*
- *2 яйца*
- *2 клубня картофеля*
- *1 луковица*
- *соль*
- *перец*
- *зелень*

В говяжий фарш вбить 1 яйцо, посолить, поперчить и тщательно вымешать. Из муки, 1 яйца и 50 мл воды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 мм и вырезать кружочки с помощью специальной формы или тонкостенного стакана.

Слепить пельмени из подготовленного теста и фарша. В кипящий бульон выложить очищенные и нарезанные крупными кубиками картофель и лук. Через 1—2 минуты положить пельмени, варить после закипания 7—8 минут на слабом огне. Подавать к столу, украсив зеленью. Сметану подать отдельно.

Бульон с пельменями и картофелем

Чтобы говяжий фарш был более нежным, добавьте в него тертый картофель в пропорции 1:5.

Суп картофельный с мясными фрикадельками

- *375 г вареных фрикаделек*
- *8—9 картофелин*
- *2 моркови*
- *30 г петрушки (коренья)*
- *2 луковицы*
- *25 г томата-пюре*
- *25 г маргарина*
- *2 л мясного бульона*
- *соль*

Специи:

- *лавровый лист*
- *перец черный горошком*

Для мясных фрикаделек:

- *450 г мяса говядины, или свинины, или баранины*
- *1/2 луковицы*
- *40 мл воды*
- *1 яйцо*
- *1 ч. л. соли*
- *1/4 ч. л. перца черного молотого*

В кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель, довести до кипения, ввести пассерованные на маргарине с томатом морковь, петрушку, репчатый лук и варить 15—20 минут. За 5—10 минут до окончания варки добавить специи, соль.
При подаче в тарелку положить отваренные фрикадельки (7—8 шт.).

Приготовление фрикаделек: мякоть говядины или свинины, или баранины пропустить через мясорубку, соединить с мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, черным молотым перцем, солью и размешать. Сформовать шарики (фрикадельки), положить в кастрюлю, залить небольшим количеством подсоленной горячей воды и варить на медленном огне 5—10 минут.

Картофельные галушки

- *4 клубня картофеля*
- *50 г муки*
- *1 яйцо*
- *соль*
- *50 г сливочного масла*
- *зелень*

Для приготовления галушек в рассыпчатый картофель потребуется добавить муки в 1,5 раза больше, чем указано в рецепте.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности и протереть через сито. В остывший картофель добавить муку и при необходимости соль. Яйцо взбить, вылить в картофель, вымесить крутое тесто, раскатать в жгут диаметром 2,5—3 см. Нарезать картофельный жгут кусочками. Галушки отваривать в кипящей подсоленной воде в течение 2—3 минут. Подавать к столу, полив растопленным сливочным маслом и украсив зеленью.

Пикантный картофель

- *2 клубня картофеля*
- *1 яблоко*
- *100 г белых грибов*
- *1 помидор*
- *100 г сыра*
- *100 мл сметаны*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *зелень для украшения*

Предварительно очищенный и вымытый картофель обсушить и нарезать кубиками. Грибы очистить и нашинковать. Помидор нарезать дольками, очищенное от кожицы и сердцевины яблоко — кусочками. Натереть сыр на терке. Выложить в горшочек слоями: картофель, грибы, яблоко, помидор; залить сметаной, смешанной с солью и перцем, посыпать тертым сыром и выпекать в духовке а течение 20—25 минут. Подавать к столу, украсив зеленью.

Овощные блюда, в приготовлении которых использовалась сметана, нельзя хранить более 2—3 часов.

Картофель с пармезаном

- *3 клубня картофеля*
- *зелень петрушки*
- *150 г молока*
- *2 дольки чеснока*
- *2 ст. л. пармезана*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Картофель очистите и варите в подсоленной воде до его готовности. Затем остудите и нарежьте крупными кружками. Выложите картофель в огнеупорное блюдо, сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью и измельченным чесноком. Все блюдо посолите, поперчите и залейте теплым кипяченым молоком. Картофель посыпьте пармезаном и запекайте в духовке при температуре 200 °С в течение 15—20 мин.

Повар и поваренок

Для приготовления запеченного картофеля вместо молока можно использовать нежирные сливки.

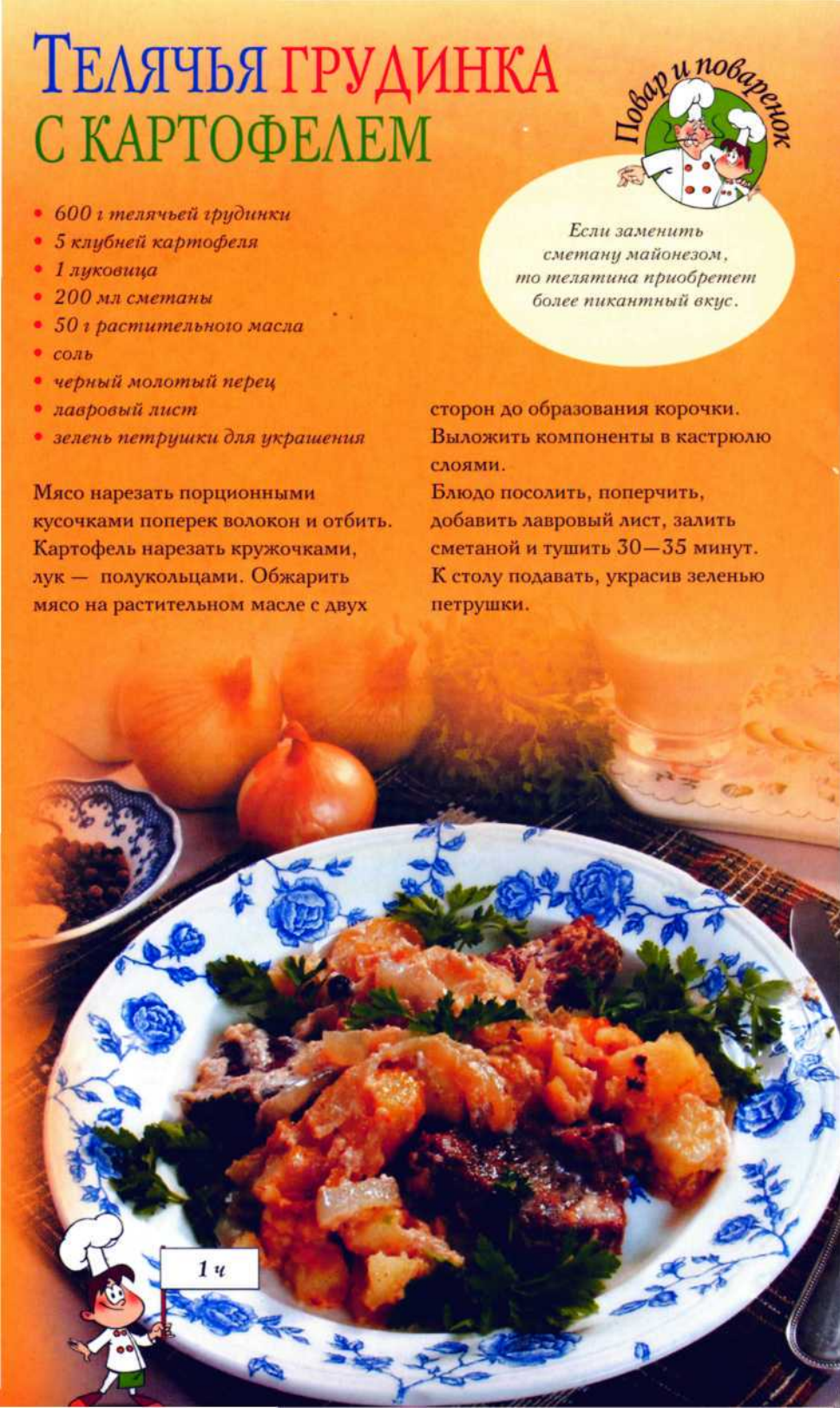
Телячья грудинка с картофелем

Если заменить сметану майонезом, то телятина приобретет более пикантный вкус.

- *600 г телячьей грудинки*
- *5 клубней картофеля*
- *1 луковица*
- *200 мл сметаны*
- *50 г растительного масла*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *лавровый лист*
- *зелень петрушки для украшения*

Мясо нарезать порционными кусочками поперек волокон и отбить. Картофель нарезать кружочками, лук — полукольцами. Обжарить мясо на растительном масле с двух сторон до образования корочки. Выложить компоненты в кастрюлю слоями.

Блюдо посолить, поперчить, добавить лавровый лист, залить сметаной и тушить 30—35 минут. К столу подавать, украсив зеленью петрушки.



Жаркое в горшочке

- *200 г говяжьего филе*
- *2 клубня картофеля*
- *1 луковица*
- *1 помидор*
- *100 г шампиньонов*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *100 мл сметаны*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *зелень*

Повар и поваренок

Жаркое приобретет более изысканный вкус, если добавить 2–3 листика базилика.

Очистить лук и картофель, говядину нарезать кубиками.
Нарезать картофель кубиками, лук — кольцами, помидор — кружочками.
Грибы очистить и нарезать мелкими кусочками.
Говядину обжарить на растительном масле до образования корочки.

Отдельно обжарить картофель.
В горшочек сложить слоями все компоненты в данной последовательности: картофель, мясо, грибы, лук, помидоры.
Посолить, поперчить, залить сметаной и запекать в духовке в течение 30–35 минут.
Подавать к столу с зеленью.

Запеканка из картофеля и квашеной капусты

- *5 клубней картофеля*
- *200 г квашеной капусты*
- *100 г растительного масла для жарки*
- *2 яйца*
- *50 г панировочных сухарей*
- *соль*
- *листья салата для украшения*

Квашеная капуста, входящая в состав блюда, повышает его усвояемость.

Квашеную капусту обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Предварительно очищенный картофель нарезать соломкой, обсушить и обжарить до полуготовности.

В форму для запекания выложить слоями обжаренный картофель и капусту. Содержимое формы посолить и залить взбитыми яйцами, посыпать панировочными сухарями, запекать в духовке в течение 10—12 минут. Готовую запеканку подавать к столу, выложив на блюдо, выстеленное листьями салата.

Картофель, жаренный с огурцами

- *3 клубня картофеля*
- *1 огурец*
- *50 г муки*
- *100 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *зелень укропа*

Повар и поваренок

Особенно вкусным это блюдо будет, если использовать молодой картофель.

Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками, обсушить и обжарить на растительном масле с солью. Огурец вымыть, нарезать кружочками.

Кружочки огурца обмакнуть в растительное масло, запанировать в муке и обжарить на сковороде. Выложить слоями обжаренные картофель и огурцы в толстостенную посуду, потомить в духовке 4—5 минут и подать к столу, посыпав зеленью укропа.

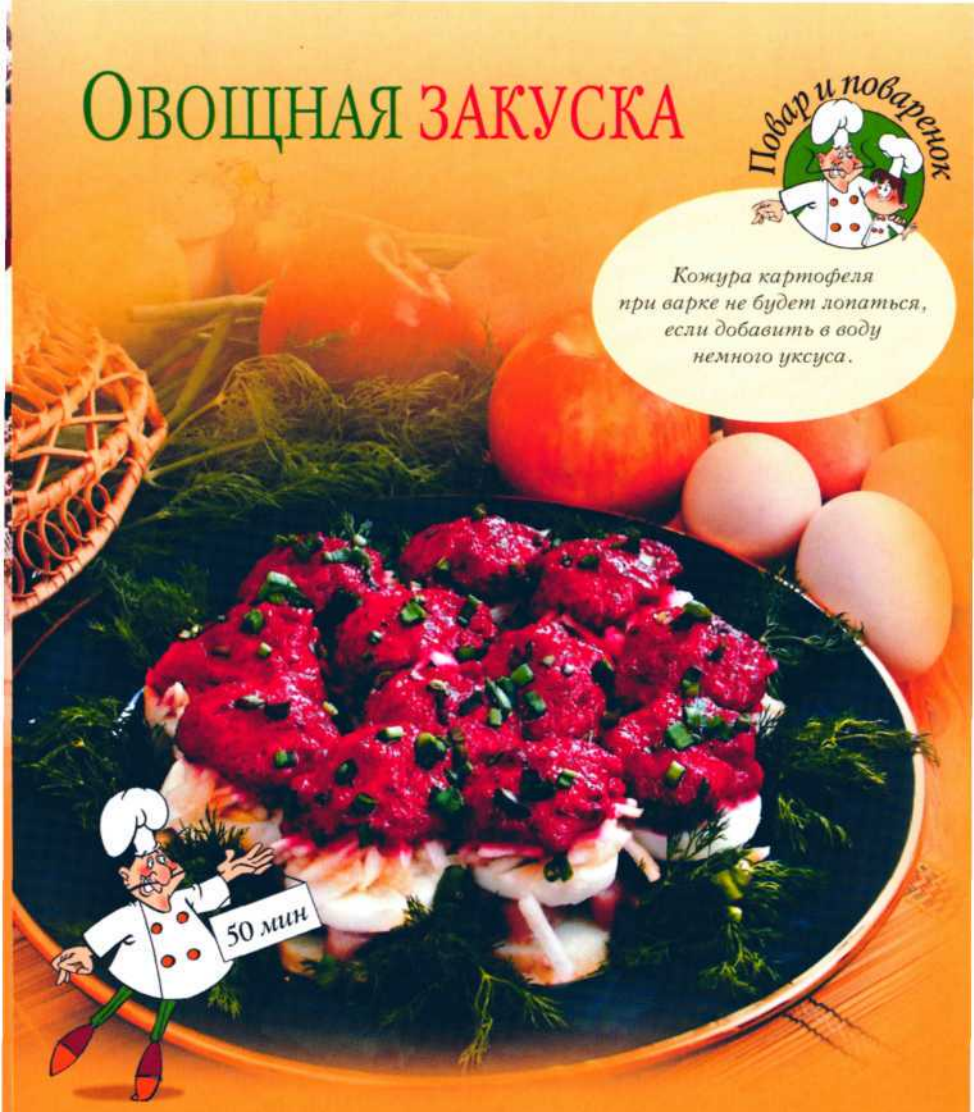
Картофель, запеченный с грибами

- *4 клубня картофеля*
- *2 луковицы*
- *200 г грибов*
- *100 мл сметаны*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *зелень укропа*

Перед запеканием вместе с другими овощами грибы необходимо отварить или обжарить, так как им требуется более длительная тепловая обработка.

Луковицы очистить, нарезать крупными кусочками. Предварительно очищенный картофель нарезать кубиками. Грибы очистить, нарезать кусочками, обжарить вместе с луком на растительном масле. Добавить к грибам сметану, потушить 5—10 минут, выложить в форму для запекания поверх слоя картофеля, посолить, поперчить, запекать в духовке в течение 10—15 минут. К столу подавать, посыпав зеленью укропа.

Овощная закуска



- *2 небольших сваренных в мундире клубня картофеля*
- *1 яблоко*
- *3 вареных яйца*
- *150 г филе сельди*
- *1 небольшая вареная свекла*
- *100 г майонеза*
- *1 ст. л. горчицы*
- *соль*
- *перец для заправки*
- *1 пучок зелени для украшения*

Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной 5 мм, выложить на блюдо. Филе сельди нарезать мелкими кусочками, разложить на кружки картофеля. Вареные яйца очистить, нарезать кружками, накрыть ими сельдь, сверху выложить натертое на крупной терке яблоко. Свеклу очистить, натереть на крупной терке, соединить с майонезом и горчицей, посолить, поперчить, перемешать и аккуратно выложить поверх яблока. Готовую закуску украсить зеленью и подавать к столу.

- *200 г говяжьей печени*
- *3 клубня картофеля*
- *100 г сыра*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *50 мл сметаны*
- *20 г панировочных сухарей*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Печень нарезать маленькими кусочками, посолить и поперчить. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде.

Остывший картофель нарезать ломтиками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. В посуду для запекания выложить половину картофеля, добавить печень, сверху выложить вторую половину картофеля. Каждый слой пересыпать панировочными сухарями.

Смазать запеканку сметаной и посыпать тертым на крупной терке сыром. Запекать в духовке в течение 20 минут. К столу подавать в горячем виде.

Картофель с печенью

Свинина, запеченная с картофелем и морковью

- *250 г свинины*
- *3 клубня картофеля*
- *2 моркови*
- *2 луковицы*
- *100 мл сметаны*
- *1 пучок зелени петрушки*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *сухие специи для мяса*

Мясо для обжаривания кладут всегда на сильно разогретую с маслом сковороду.

Свинину нарезать кусочками, обжарить на растительном масле до образования корочки. Морковь и картофель очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Лук нашинковать, спассеровать до золотистого цвета. Мясо поместить в посуду для запекания, сверху выложить лук, затем картофель с морковью, посолить, поперчить, посыпать зеленью, специями, залить сметаной и запекать в духовке в течение 10—15 минут.

К столу подавать в горячем виде.

Котлеты картофельные

- *6 клубней картофеля*
- *1 яйцо*
- *50 г панировочных сухарей*
- *100 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *50 г сливочного масла*
- *зелень для украшения*

К картофельным котлетам в качестве соуса хорошо подходят сметана или майонез.

Картофель очистить, отварить, протереть через сито.
В остывшую картофельную массу вбить яйцо, посолить и тщательно вымешать.
Из приготовленной массы сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить на растительном масле.
Готовые котлеты полить растопленным сливочным маслом, украсить зеленью и подать к столу.

Картофельные драники

- *800 г очищенного картофеля*
- *30 г пшеничной муки*
- *1/2 ч. л. питьевой соды*
- *соль по вкусу*
- *70 г растительного масла*
- *30 г сливочного масла или 200 г сметаны*

Чтобы картофель быстрее сварился, в воду нужно добавить столовую ложку маргарина.

Подготовленный картофель промыть, очистить и натереть на мелкой терке, добавить пшеничную муку, соль, питьевую соду, перемешать и жарить на растительном масле. Подать драники с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Зразы картофельные

- *1 кг очищенного картофеля*
- *1 яйцо*
- *3 ст. л. молотых сухарей*
- *50 г маргарина*
- *соль по вкусу*
- *50 г сливочного масла или 100 г сметаны, или 250 г соуса томатного сметанного, грибного*

Для фарша:

- *150 г репчатого лука*
- *30 г маргарина*
- *2 яйца*
- *перец*
- *соль по вкусу*
- *зелень петрушки*

Приготовить картофельную массу. Горячую картофельную массу разделить на части и сделать из них овальные плоские лепешки, на которые положить фарш, соединить края и придать им форму прямоугольника. Изделие панировать в сухарях и обжаривать на горячей сковороде с жиром (маргарином) с двух сторон до золотистой корочки.

Фарш: мелко нашинковать репчатый лук и обжаривать его с жиром до готовности, добавить к нему мелко рубленные вареные яйца, нарезанную зелень петрушки, перец, соль по вкусу. При подаче на стол зразы уложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом или отдельно подать сметану или соус (томатный, сметанный, грибной).

При приготовлении картофельного пюре в него нужно добавлять горячее молоко, от холодного молока пюре приобретает серый цвет.

Картофель по-пхеньянски

- *2 крупных клубня картофеля*
- *2 дольки чеснока*
- *200 г сыра твердых сортов*
- *100 г сливочного масла*
- *1/2 стакана сливок*
- *белый молотый перец*
- *соль*

Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить и измельчить ножом. Сковороду натереть чесноком с внутренней стороны, смазать сливочным маслом.

На дно выложить слой картофеля, посыпать тертым сыром, посолить, поперчить, добавить кусочки сливочного масла.

Аккуратно влить по краю сковороды сливки и запекать блюдо в духовке до образования золотистой корочки в течение 20—25 минут.

К столу можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Сливочное масло очень редко используется в корейской кулинарии. В основном в праздничных блюдах. В старину сливочное масло и любые другие молочные продукты могли есть только люди, принадлежавшие к привилегированной знати.

Салат «Старорусский»

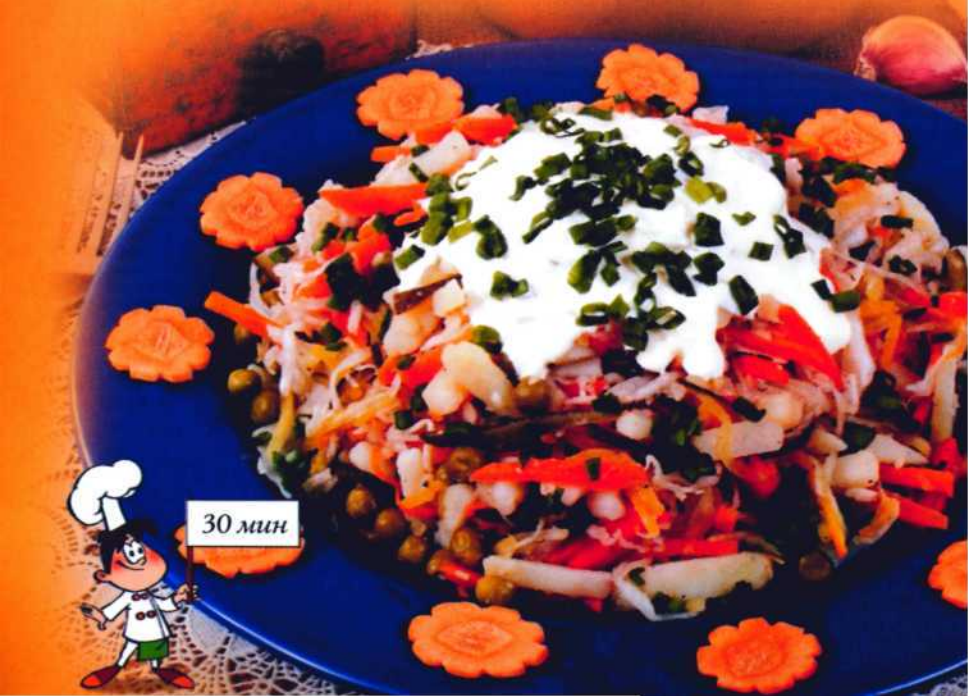
- *2 клубня картофеля*
- *2 соленых огурца*
- *100 г квашеной капусты*
- *100 г консервированного зеленого горошка*
- *2 моркови*
- *2 дольки чеснока*
- *75 г сметаны*
- *соль*
- *перец*
- *зеленый лук для украшения*

Морковь и картофель сварить, остудить, очистить. Нарезать морковь соломкой, небольшой кусочек оставить для украшения. Картофель нарезать тонкими брусочками.
Соленые огурцы нарезать соломкой. Все подготовленные ингредиенты выложить в глубокую посуду.

Зеленый лук мелко нарубить. Добавить к подготовленным компонентам зеленый горошек, квашеную капусту, измельченный чеснок, посолить, поперчить, перемешать, выложить на сервировочное блюдо, полить сметаной, посыпать зеленым луком, украсить ломтиками моркови и подать к столу.

Повар и поваренок

Украшения для салатов лучше всего делать из продуктов, входящих в их состав.



ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

- *6 клубней картофеля*
- *150 г говяжьего фарша*
- *1 луковица*
- *50 г сыра*
- *1 ст. л. растительного масла*
- *2 ст. л. майонеза*
- *черный молотый перец*
- *соль*

Для украшения:

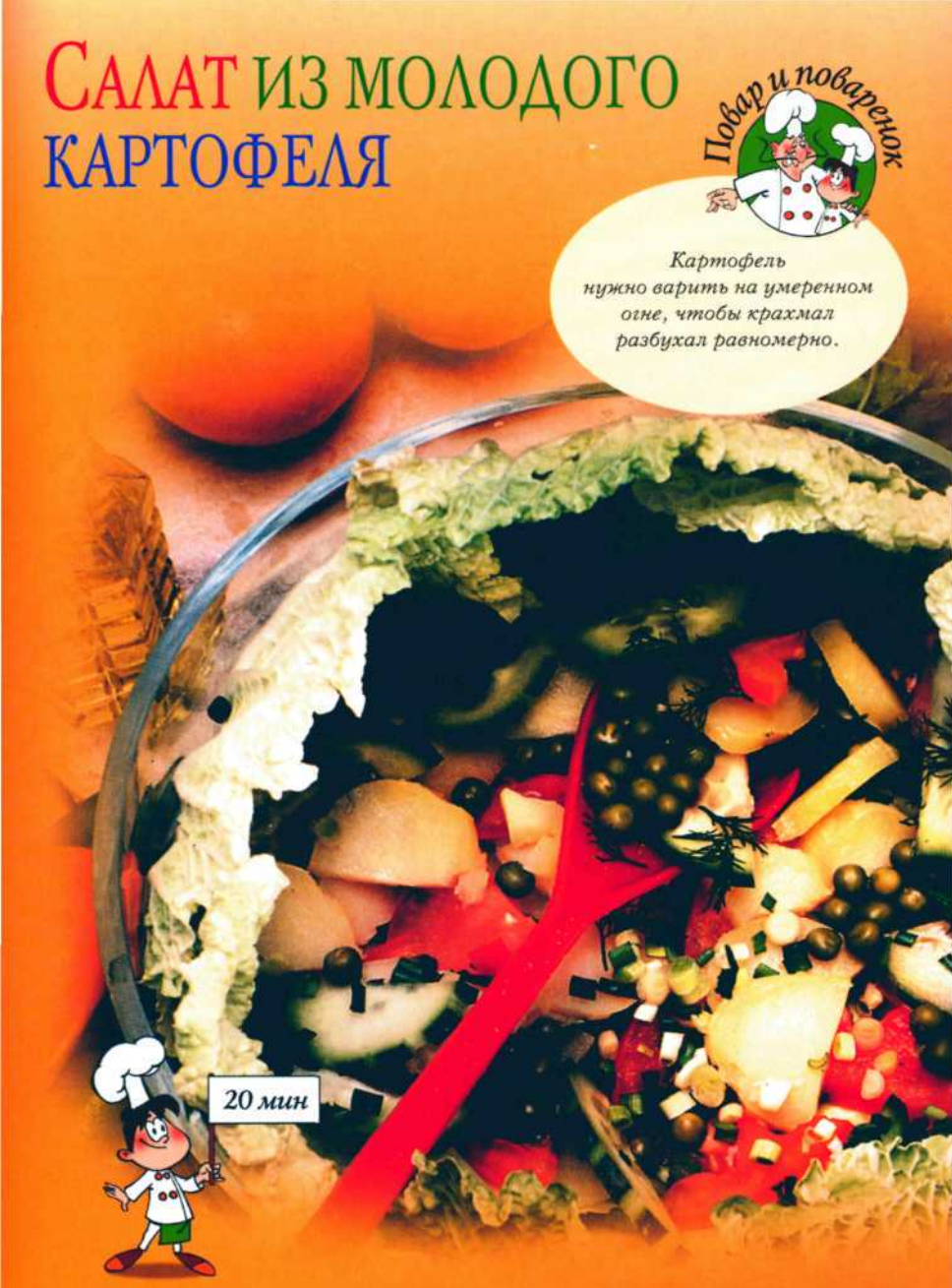
- *зелень петрушки*

Сыр натереть на мелкой терке. Картофель вымыть, очистить. С подготовленных клубней срезать донышки и верхушки, вынуть специальной выемкой сердцевину так, чтобы получились «бочонки». Донышки и вынутую картофельную сердцевину мелко нарубить. Лук очистить, мелко нарезать, положить в фарш, добавить тертый сыр, рубленый картофель, посолить и поперчить. Тщательно вымешать фарш. Приготовленной смесью нафаршировать картофельные «бочонки», накрыть их «крышечками», смазать майонезом. Керамическую форму для запекания смазать маслом. Выложить в форму картофельные «бочонки» и запекать в течение 10—11 минут при мощности 80%. Дать блюду отстояться около 5 минут, выложить на сервировочное блюдо, украсить веточками петрушки и подать с кетчупом.

Перед запеканием клубни желательно проткнуть вилкой, чтобы они не потрескались.

Салат из молодого картофеля

Картофель нужно варить на умеренном огне, чтобы крахмал разбухал равномерно.



- *100 г зеленого консервированного горошка*
- *80 г отварного картофеля*
- *по 30 г огурцов и помидоров*
- *30 г растительного масла*
- *зеленый лук*
- *соль по вкусу*

Подготовленные огурцы, помидоры, зеленый лук и отварной картофель нарезать, добавить зеленый горошек, растительное масло, соль.
Все перемешать и выложить в салатник горкой.

САЛАТ «МИМОЗА»

- *2 клубня картофеля*
- *1 морковь*
- *3 вареных яйца*
- *рыбные консервы в масле*
- *1 луковица*
- *майонез*
- *листья салата*
- *соль*

Картофель и морковь отварите в подсоленной воде. Овощи остудите и натрите на крупной терке.
Лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. Белки отделите от желтков, желтки натрите на мелкой терке, а белки мелко нарежьте.
Плоское блюдо выстелите листьями салата. Далее выложите рыбные консервы, измельченные при помощи вилки, полейте майонезом.
После этого положите слой измельченных белков.
Затем положите слоями лук и картофель. Вновь все полейте майонезом.
Далее положите слой моркови и смажьте майонезом.
Сверху все посыпьте тертым желтком.

При приготовлении салата «Мимоза» вместо рыбных консервов может быть использована консервированная печень трески.

Салат «Оливье»

- *2 клубня картофеля*
- *2 маринованных огурца*
- *2 моркови*
- *2 яйца*
- *1 луковица*
- *100 г консервированного зеленого горошка*
- *200 г филе курицы*
- *100 г майонеза*
- *зелень петрушки*
- *соль*
- *перец черный молотый*

При приготовлении салата «Оливье» вместо вареного филе курицы могут быть использованы вареная колбаса, ветчина или сосиски.

В отдельной посуде отварите филе курицы. Готовое мясо птицы нарежьте тонкими полосками. Огурцы, лук и зелень петрушки нарежьте. Картофель, морковь и яйца отварите в подсоленной воде до готовности. Остудите, после чего очистите и нарежьте мелкими кусочками. Все нарезанные ингредиенты перемешайте в глубоком блюде, добавьте зеленый горошек, посолите, поперчите и выложите на тарелку. Перед подачей к столу все полейте майонезом, перемешайте и посыпьте петрушкой.

Салат из картофеля и редиса

- *2 крупных клубня картофеля*
- *1 большой пучок редиса с ботвой*
- *1 пучок зелени укропа*
- *1 пучок зеленого лука*
- *3 ст. л. майонеза*
- *4 ст. л. растительного масла*
- *1/2 ч. л. красного молотого перца*
- *2 ст. л. соевого соуса*
- *соль*

Корейские редька и редис несколько отличаются от привычным нам овощей как по вкусу, так и по внешнему виду. Редька имеет зеленоватую мякоть, а редис — красную.

Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Редис нарезать соломкой, сложить в отдельную посуду, посолить. Ботву нарезать тонкими полосками. Выложить картофель на сковороду с разогретым растительным маслом, посыпать красным молотым перцем, перемешать, поджарить до образования золотистой корочки. Добавить редис и соевый соус и тушить 3—4 минуты на слабом огне. Добавить к готовящемуся блюду ошпаренную кипятком ботву редиса, перемешать, подержать на огне 1—2 минуты. Перед подачей на стол салат охладить, добавить нашинкованную зелень укропа и лук и заправить майонезом.

Картофель фри

- *1/2 кг очищенного картофеля*
- *40 г растительного масла*
- *50 г сливочного масла*
- *соль по вкусу*
- *зелень петрушки или укропа*
- *200 г огурцов или помидоров*

Подготовленный картофель очистить, промыть и нарезать в виде брусочков (фри), или соломкой (пай), или тонкими ломтиками (чипс). Нарезанный картофель опустить в воду, чтобы он не потемнел. В глубокой посуде (сковороде, кастрюле) нагреть растительное масло (жир) до 170—180 °С, погрузить в него картофель и обжаривать до золотистого цвета, вынуть шумовкой на сито и дать стечь жиру. Готовый картофель посолить и уложить на тарелку или блюдо, полить растопленным сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью, рядом положить ломтики соленых или свежих огурцов или помидоров. Картофель можно подать на гарнир к рыбным и мясным блюдам.

Перед приготовлением нарезанный картофель желательно обсушить, так как влага замедляет образование корочки.

Н 52 Необычные блюда из картофеля. — М.: Изд-во Эксмо, 2007. — 32с: ил.
ISBN 978-5-699-13946-0

Сегодня картофель присутствует на каждом столе, являясь исходным компонентом многих блюд. О высоких пищевых качествах и кулинарных достоинствах этого корнеплода знают многие. Картофель хорошо сочетается с другими продуктами, создавая многообразие вкусов.

В данной книге представлены универсальные рецепты блюд, которые внесут разнообразие в праздничный и повседневный стол, а незаменимые советы Повара и Поваренка помогут сделать их приготовление быстрым и легким.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-13946-0

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

НЕОБЫЧНЫЕ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карпухин*
Корректор *Н. Кирилова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении *обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо»* E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать с готовых монтажей 26.02.2007
Формат 60x100 1/16. Гарнитура «Светлана».
Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Доп. тираж 7 000 экз. Заказ № 2199

Отпечатано с предоставленных диапозитивов
в ОАО "Тульская типография".
300600, г. Тула, пр. Ленина,109 .

www.natahaus.ru
Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!
По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!
www.natahaus.ru